

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 259. Carre von Hammel mit Augurken.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

ganz mürbe geschlagen, denn thut man Butter in eine Cafferoll, und läßt sie gelbbraun werden, und denn die Hammelkeul nebst ein paar Scheiben Rindfleisch dazu hinein gethan, zugedeckt und ganz langsam gar schmohren lassen, man muß es aber zuweilen umkehren; wenn es denn gar ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, hacht solches so klein, als es nur immer werden kann, denn in einem großen Mörsel ferner gestossen, daß es wie ein feiner Teig wird, denn so nimmt man die Keule auch heraus, und wo zu viel Fett in der Pfanne ist, so gießt man etwas von dem klaren ab, und denn das gestosene Rindfleisch zu der übrigen Butter in die Pfanne hinein gethan, nebst ein wenig Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblättern, und solches wohl mit einander durchbraten lassen, und fleißig umgerührt, denn gute Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, solches wohl mit einander durchgekocht, und denn durchgestrichen, denn thut man die Hammelkeul wieder in die durchstrichene Sose, und, so es nöthig thut, gesalzen, und denn zusammen nur ein wenig durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 259.

Carre von Hammel mit Augurken.

Carre vom Hammel ist das lange Rückenstück, wo man die Carbonade von schneidet, solches sauber beschnitten und gespickt, und denn an einem Spiß oder in einer kleinen Braise nach Reg. 15. gar gemacht, und die Augurken, wie bey Reg. 248. oder nach Reg. 168. dazu gemacht,

N 5

solche

solche in die Schüssel gegeben und die Carre darauf gelegt; so ist es recht.

Regula 260.

Hammelkeul mit Endivien.

Die Hammelkeul erstlich wohl geschlagen, mit Speck durchgezogen, und ebenfalls an einem Spieß oder in einer Braise gar gemacht, und denn Endivien wie bey Reg. 257. denn die Keule angerichtet und die Endivien = Sose über gegeben.

Regula 261.

Hammelfleisch auf Türkisch.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und in Wasser nebst ein wenig Salz recht gar gekocht; denn so macht man eine recht gute Schinrencoullige nach Reg. 40. oder eine aute ordinaire Coullige mit etwas Schinken, nach Reg. 14. aber nicht zu wenig, wann solche fertig ist, so thut man das gar gekochte Hammelfleisch dahinein, läßt es ein wenig mit einander durchkochen, denn hingesezt, daß es kalt wird, in wärender Zeit macht man einen erhabenen Rand von gebranntem Wasserteig, nach Reg. 72. um eine Schüssel, so zierlich als man kann, solchen mit Ehern bestrichen und in einer Tortenofanne antrocknen lassen, denn so thut man das Hammelfleisch mit der Coullige dahinein; hernach muß man auch einen guten dicken Reis fertig haben, der eben so präparirt und abgemacht ist, als zu dem Blumenfohl bey Reg. 86. und denn mit solchem Reis anderthalb Finger dick über das Hammelfleisch gedeckt, mit einem warmen Messer oder Löffel glatt über.